

Με δύναμη από την Alba Γευστική δοκιμή Barolo 2004

της Μαρίας Νέτσικα
φωτογραφίες: Vincenzo Nicoletto



Το Piemonte το αγαπώ πολύ. Νομίζω ότι το ερωτεύτηκα από την πρώτη φορά που βρέθηκα στην Alba. Ήταν το 1992 όταν ξεκινούσα την ανακάλυψη της οινολογίας της Ιταλίας και οι απαλοί λόφοι με τα πετρόκτιστα χωριά στις κορυφές τους μου έκλειψαν την καρδιά. Ακολούθησα τους στριφογυριστούς δρόμους που οδηγούν σε αμπελώνες και οινοποιεία σκαρφαλωμένα σε πλαγιές. Γοητεύτηκα από το μυστήριο που κρύβεται πίσω από τη χειμωνιάτικη ομίχλη που καλύπτει τα πάντα, δίνοντας το όνομά της και στο εκλεκτότερο σταφύλι της βόρειας Ιταλίας, το Nebbiolo. Μαγεύτηκα από την πλούσια γαστρονομία με τις εκπληκτικές γήινες νότες.

Άρχισε να μου αρέσει ακόμη και ο δύστροπος, χαρακτήρας των λιγομίλητων ντόπιων. Οι οποίοι όμως, παρά την ισχυρογνωμοσύνη και το ότι δεν διακρίνονται για την ανοιχτομυαλιά τους, είχαν τη φαινή ιδέα να δημιουργήσουν, στις αρχές του 18ου αιώνα παρακαλώ, μια διαφορετική φιάλη για τα κρασιά τους, για τα οποία βεβαίως ήταν πολύ υπερήφανοι. Την Albeisa. Η χρήση της φιάλης εγκαταλείφτηκε μετά τη δύσκολη Ναπολεόντιο περίοδο. Το 1973 ωστόσο, 16 οινοπαραγωγοί της Alba



αποφάσισαν να τη χρησιμοποιήσουν και πάλι. Σήμερα έχουν γίνει 200 και εφιαλίζουν ετησίως γύρω στα 12.000.000 Albeisa! Η σούπερ δραστήρια Ένωση των Οινοποιών της Alba, δεν έχει φυσικά μείνει μόνο στη φιάλη. Έχουν ήδη δημιουργήσει βιδωτά και γυάλινα πώματα, ειδικά για τη φιάλη τους. Και η Reidel τους σχεδίασε, το κρυστάλλινο ποτήρι γευστικής δοκιμής Albeisa.

Επειδή όμως, οι άνθρωποι γνωρίζουν απόλυτα και τις ανάγκες της σωστής προώθησης των κρασιών τους, κάθε χρόνο διοργανώνουν γευστική δοκιμή της σοδειάς των Barolo και Barbaresco που βγαίνει στην κυκλοφορία. (Το Barolo απαιτεί παλαίωση 3 χρόνων, εκ των οποίων 2 σε βαρέλι και το Barbaresco 2, εκ των οποίων 1 σε βαρέλι). Προσκαλούν δημοσιογράφους οίνου αλλά και αγοραστές από τις ισχυρότερες αγορές. Προσκεκλημένη στη φετινή διοργάνωση, δοκίμασα τα υπέροχα Barolo του 2004, επισκέφτηκα οινοποιεία, συζήτησα με παραγωγούς και δημοσιογράφους – ιταλούς opinion leaders, οπότε μπορώ να σας μεταφέρω από πρώτο χέρι τα hot νέα της ζώνης.

Classic ή modern Barolo;

Οι παραγωγοί, αλλά και οι δημοσιογράφοι μοιράζονται μεταξύ των παραδοσιακών και των μοντέρνων. Οι δεύτεροι, τις τελευταίες δεκαετίες, αποφάσισαν να προσφέρουν στη διεθνή πελατεία τους κρασιά με περισσότερο διεθνή -βλ. μοντέρνο αλλά και συνηθισμένο- χαρακτήρα. (Εδώ, ας σημειώσουμε ότι τα περισσότερα οινοποιεία κατευθύνουν το 60-90% της παραγωγής τους στο εξωτερικό και ένα ακόμη 5-10% το πωλούν επί τόπου). Αυτό σήμαινε δραστική μείωση του χρόνου εκχύλισης μετά τη ζύμωση (παραδοσιακά έφτανε και τις 40 ημέρες) και τη χρήση μικρών γαλλικών βαρελιών στη θέση των μεγάλων ολοβένικων. Η αλλαγή στην παραγωγική διαδικασία αυτόματα μεταφράστηκε σε κρασιά με εντελώς διαφορετικό αρωματικό χαρακτήρα. Η γλυκόριζα έδωσε τη θέση της στη βανίλια, οι ήδη συσφές τανίνες τονίστηκαν.

Από μια άποψη, και οι... μοντερνιστές, που προσπαθούν να πουλήσουν πιο γρήγορα και εύκολα την παραγωγή τους, έχουν δίκιο. Τι να πεις όμως τότε στους κλασικιστές που υποστηρίζουν ότι μόνο η διαφοροποίηση θα τους γλιτώσει από μια πώση, αντίστοιχη με αυτή των Μπορντολέζων; Το σίγουρο είναι πάντως, πως με τις τιμές του, που απευθύνονται σαφώς σε μέτριο plus πορτοφόλι, ένα παραδοσιακό Barolo για να πουλήσει, πρέπει να είναι πολύ καλό.

Η σοδειά του 2004

Με δυο κουβέντες, ήταν μια μεγάλη χρονιά. Ξεκίνησε με βροχερό χειμώνα που χαροποίησε ιδιαίτερα τους αμπελοργούς, μετά από το πολύ ξηρό και απίστευτα πρώιμο 2003. Μια δροσερή άνοιξη και ένα καλοκαίρι με μετριπαθείς θερμοκρασίες κατέληξαν σε ασυνήθιστα γλυκό, για την περιοχή, φθινόπωρο. Ολόκληρος ο Σεπτέμβριος και η αρχή του Οκτώβρη κύλησαν με ηλιόλουστες ημέρες, υψηλές θερμοκρασίες, απουσία βροχών. Οι αμπελοργοί απόλαυσαν έναν σπάνιο, χωρίς άγχος τρύγο. Τα σταφύλια κόπηκαν τη σωστή στιγμή και αυτό αντικατοπτρίζεται, κυρίως, στην ισορροπία οξύτητας και αλκοόλης των κρασιών του 2004.

Από τα περίπου 200 Barolo που δοκίμασα το τριήμερο 9-11 Μαΐου 2008 στην Alba, ορισμένα έχουν καταγραφεί ανεξίτηλα στη γευστική μου μνήμη. Είναι τα ακόλουθα:

Barolo Bricco Boschis 2004, Cavallotto

Φοβερά ανοιχτό μπουκέτο με δέρμα και μπαχαρικά. Πλούσιο σώμα, οι τανίνες παρούσες, χωρίς να είναι επιθετικές. Από έναν από τους καλύτερους οινοποιούς της Alba, που επιμένουν παραδοσιακά. Το συγκεκριμένο κρασί παράγεται από αμπελώνες στο Castiglione Falletto.

Barolo Brunate 2004, Vietti

Πλούσιο κρασί, με ιδιαίτερα πολύπλοκη μύτη και μεγάλο μέλλον. Από το αμπελοτόπι Brunate, που, όπως μου εξήγησε ο παραγωγός του, δεν δίνει ποτέ σκληρές τανίνες.

Barolo Sarmassa 2004, Marchesi di Barolo

Μεγάλη δύναμη από το χωριό του Barolo.

Barolo Cannubi 2004, Burlotto

Κρασί με υψηλή προσωπικότητα. Σίγουρη αξία από το Verduno.

Ξεχώρισαν επίσης τα Barolo 2004 των: Gigi Rosso, Sobrero Francesco, Chiarlo Michele, Bolmida Silvano, Punset, Livia Fontana, Prunotto, Rivetto, Alessandria Gianfranco, Fontanafredda, Massolino Vigna Rionda, Brezza. ■